



MENDOZA



Conclusiones 3er Foro de Origen e Identidad Gastronómica



El final del 3° Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza diagramó el plan de acción para el año 2023. El cual arrojó la necesidad de trabajar en:

- Realizar un calendario de estacionalidad, valores nutricionales y atributos sensoriales frutihortícola.
- Generar una plataforma interdisciplinaria para la investigación de productos alimentarios, cantidad de producción y usos.
- Coordinación en todas las áreas que intervienen en la fiscalización y control.
- Garantizar la trazabilidad de productos y fortalecer la inocuidad alimentaria en toda la cadena de valor.
- Generar campañas de promoción nacional e internacional que convienen los elementos y valores de la identidad de la provincia.
- Propiciar incentivos económicos para la aplicación de nuevas tecnologías en toda la cadena de valor.
- Generar un sello de calidad gastronómica.
- Trabajar en una agenda gastronómica anual.
- Desarrollo de un código de ética para el sector, para unificar los valores de la comunidad gastronómica.
- Diseñar acciones para evitar intermediaciones entre productores y gastronómicos.
- Desarrollar acciones medioambientales que tiendan a la reducción de desperdicios de alimentos.
- Realizar un inventario de productos y su vinculación.
- Ordenar el calendario provincial de eventos con su ubicación geográfica.
- Incluir gastronomía en ferias y mercados municipales.
- Realizar un fan chef.
- Elaborar un inventario de recetas y comunicar en las cartas el origen de cada producto o plato.
- Necesidad de capacitaciones en toda la cadena de valor como:
técnicas de conservación de alimentos y de incremento de su vida útil;
visitas de campo de estudiantes de todos los niveles y de los propios gastronómicos para conocer la producción local; nuevas variedades de frutas y hortalizas; análisis sensorial del aceite de oliva.